

# dotyka

## *Nemedovníčky*

- 85 g trstinového cukru
- 150 ml medu
- 115 g masla
- 1 väčšie vajíčko
- 350 g hladkej špaldovej múky
- 70 g mandľovej múky
- 2 čl pomarančovej a 2 čl citrónovej kôry
- 2 čl prášku do pečiva
- po 1 čl z kardamónu, mletého zázvoru, muškátového orieška, škorice, mletých klinčekov

Med a cukor zahrievame, pokým zmes nezačne vriieť a odstavíme. Pridáme maslo a vajíčko. V druhej mise zmiešame všetky sypké ingrediencie a korenie. Vypracujeme cesto a necháme odpočívať cez noc v chladničke. Ďalej s ním pracujeme ako s každým sušienkovým cestom. Vyvalkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme. Pečieme pri 180°C približne 10 minút.

Ešte teplé sušienky môžeme potrieť medovou glazúrou. Med spolu s citrónovou šťavou zahrievame, pokým nedostaneme sirupovú konzistenciu, približne 2-3 minút.